020002418019400012

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ **Αρ. Φύλλου 24**

18 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 317746 (1)

Αναγνώριση της Π.Ο.Π. βρώσιμης ελιάς «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Του Π.Δ. 81/1993 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 Τεύχος Α') «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδας και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηριστικών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β', σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

4. Την αρ. 5/7.1.94 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νομού Φωκίδας περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Π.Ο.Π., μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Κονσερβολιά που καλλιεργείται στο Νομό Φωκίδας και πλέον συγκεκριμμένα στους Δήμους Άμφισσας, Ιτέας, Δελφών και στις κοινότητες Χρισσού, Σερνικακίου, Αγίου Κων/νου, Αγίου Γεωργίου, Ελαιώνα, Δροσοχωρίου, Προσηλίου και Κίρρας.

Εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

2. ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΙΑΣ

Η καλλιεργούμενη ποικιλία είναι η ονομαστή «Κονσερβοελιά Αμφίσσης (OLEA EUROPAEA MEDIA ROTUNDA). Στον παραδοσιακό ελαιώνα της Αμφίσσης τα δέντρα είναι μεγάλης ηλικίας και αναπτύσσονται από τη στάθμη της θάλασσας έως υψόμετρο 500 μέτρα. Είναι ποικιλία μεσόκαρπη έως αδρόκαρπη. Είναι ποικιλία μεσόκαρπη έως αδρόκαρπη και μέση απόδοση 20 κιλά κατά δένδρο το χρόνο. Το βάρος του καρπού κυμαίνεται από 5 έως 8 Γραμμάρια. Το μέγεθος του καρπού έχει μήκος 20-30 εκατοστά και πάχος 2-2,5 εκατοστά. Κατά συνέπεια το σχήμα είναι στρογγυλό έως ωοειδές ενώ το βάρος του πυρήνα είναι 12-13% του συνόλου.

Μορφολογικά ανήκει στους μικροπύρηνες ποικιλίες αφού η σχέση σάρκα / πυρήνα κυμαίνεται από 8 έως 10:1.

Οι εμπορικοί τύποι του τελικού προϊόντος σύμφωνα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου που μπορεί να χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του προϊόντος είναι:

Εμπορική ονομασία	Αριθμός καρπών ανά κιλό
SUPER MAMMOUTH	91-100
MAMMOUTH	101-110
SUPER COLOSSARL	111-120
COLOSSAL	121-140
GIANTS	141-160
EXTRA JUMBO	161-180
JUMBO	181-200
EXTRA LARGE	201-230
LARGE	231-260
SUPERIOR	261-290

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Η καλλιέργεια γίνεται σε πεδινές και ημι-ορεινές περιοχές της ζώνης.

Άρδευση: Το 80% του πεδινού μέρος του ελαιώνα αρδεύεται με τα όμβρια νερά των χειμάρων με χειμερινή και εαρινή κατάκληση.

Μόνο ένα μικρό ποσοστό 20% αρδεύεται με θερινές αρδεύσεις από ύδατα γεωτρήσεων κυρίως στην κατώτερη λεκάνη απορροής του. Τα ελαιόδενδρα στους λόφους των παρειών του ελαιώνα δέχονται μόνο τα ύδατα των βροχοπτώσεων.

Ζιζανιοκτονία: Γίνεται βασικά με φρεζαρίσματα κατά την άνοιξη και το φθινόπωρο πριν την συγκομιδή.

Λίπανση: Ο ελαιώνας δέχεται τις παραπάνω λιπάνσεις:

– Αζωτοίχος: 1-1,5 μονάδα / δένδρο / διετία με ζωτούχο λίπασμα

– Μέχρι μια μονάδα καλίου σε ορισμένα επικλινή εδάφη με μορφή θειικού καλίου.

Καταπολέμηση δάκου: Η κυριότερη εντομολογική προσβολή είναι ο δάκος της ελιάς (DACUS OLEAE και η καταπολέμηση θα γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους και με βιολογικές μεθόδους, με πρωτοβουλία της Συνεταιριστικής Οργάνωσης.

Συγκομιδή: Η συγκομιδή του καρπού πραγματοποιείται με τα χέρια ή με ραβδισμό από το δένδρο ή με δονιστικά μηχανήματα (σε μικρή έκταση).

4. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Μετά τη συγκομιδή της ελιάς από τους παραγωγούς στο στάδιο της ωρίμανσης (με το πέρας αυτής) αποθηκεύεται στις δεξαμενές και διατηρείται σε διάλυμα φυσικού άλατος (χλωριούχου νατρίου) περιεκτικότητες 7 με 11% όπου παραμένει για διάρκεια τουλάχιστον τεσσάρων μηνών για τη φυσική εκπίκρυνση που γίνεται με φυσική ζύμωση στο περιβάλλον αυτό. Το προϊόν συσκευάζεται από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Άμφισσας στις εγκαταστάσεις της σε διάφορες εμπορικές συσκευασίες και διατηρείται σε διάλυμα φυσικού άλατος περιεκτικότητας 7 με 9% στη συσκευασία.

5. ΕΔΑΦΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ & ΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ

Η Γεωγραφική θέση της κοιλάδας της Άμφισσας και η γεομορφολογία της γύρω περιοχής διαμορφώνουν ένα κλιματικό τύπο με χαρακτηριστικό κατά βάση του χερσαίου Μεσογειακού τύπου, με επιδράσεις όμως από το θαλάσσιο Μεσογειακό λόγω γειτονίας με τη θάλασσα του Κορινθιακού.

– Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 18°C.

– Το ετήσιο μέσο θερμομετρικό εύρος κυμαίνεται μεταξύ 16 - 18°C.

– Το ετήσιο ύψος βροχής κυμαίνεται στα 500-600 χιλιοστά.

– Ο ετήσιος αριθμός των αιθρίων ημερών υπερβαίνει τις 100 ημέρες.

Τα εδάφη της κοιλάδας της Άμφισσας είναι αλλουβιακά που το μητρικό τους πέτρωμα έχει μεταφερθεί με το νερό.

Από άποψη μηχανικής σύστασης τα εδάφη είναι πηλώδη, αμμοπηλώδη και αργιλώδη.

6. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Ο συνδυασμός των εδαφοκλιματικών συνθηκών της κοιλάδας της Άμφισσας της καλλιεργούμενης ποικιλίας «Κονερβοελιά Αμφίσσης» και των καλλιεργητικών φροντίδων των παραγωγών ανέδειξαν στην πορεία των δύο τελευταίων αιώνων (επισυνάπτονται ιστορικά στοιχεία) της εξαιρετικής ποιότητας βρώσιμης ελιάς Αμφίσσης στις εγχώριες και στις αγορές του εξωτερικού.

Η σάρκα του καρπού είναι συμπαγής περιέχουσα 20-25% λιπαρές και 2-3% ζυμώσιμα συστατικά επί νωπής βάσεως. Το χρώμα της επιδερμίδας αλλάζει σταδιακά από πράσινο σε ρόδινο, ερυθροιώδες, ιώδες και τελικά σε βαθύ μαύρο κατά το στάδιο της υπερωριμάνσεως.

Μετά τη ζύμωση όταν ο καρπός διατίθεται προς κατανάλωση το χρώμα είναι από βυσσινί μέχρι μαύρο.

7. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η ελιά τελικό προϊόν έχει χρώμα από βυσσινί μέχρι μαύρο.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 & 7 σημείο στ', του Π.Δ. 81/1993 για την «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΑΦ - αύξων αριθμός μέσον συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/1993 για θέματα που δε ρυθμίζονται μετην παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317745 (2)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Του Π.Δ. 81/1993 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Την υπ' αρ. 2/4.1.94 αίτηση της Ένωσης Ελαιουργικών Συνεταιρισμών Στυλίδας (ΣΥΝ.Π.Ε.), περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης - Π.Ο.Π. - μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Κονσερβολιά που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων: Καινούργιου, Αγίου Σεραφείμ, Σκάρφειας, Μώλου, Ρεγγίνης, Κομνηνάς, Καλλίδρομου, Αγίου Χαραλάμπου, Μενδενίτσας, Αγίας Τριάδας, Ανάβρας, Θερμοπυλών, Δαμαστών, Ηράκλειας, Νέου Κρικέλλου, Βαρδατών, Γοργοπόταμου, Φραντζή, Κωσταλέξη, Κομποτάδων, Μεξιάτων, Στύρφακας, Αργυροχωρίου, Λυγαριάς, Σταυρού, Ροδίτσας, Μεγάλης Βρύσης και των Δήμων Λαμίας και Λουτρών Υπάτης της Επαρχίας Φθιώτιδας, του Νομού Φθιώτιδας και εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

2. Η «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ» Π.Ο.Π. καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Φθιώτιδας που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι και σε εδάφη πηλοαμμώδη πλούσια σε θείο.

3. Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

– Μέχρι 1 μονάδα αζώτου ανά δένδρο κατ' έτος κυρίως υπό μορφή ασβεστονιτρικής αμμωνίας.

– Μέχρι 0,5 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο και ανά διετία με τη μορφή υπερφωσφορικού.

– Μέχρι 1 μονάδα καλίου σε ξηρικά εδάφη ανά δένδρο και διετία με τη μορφή θειϊκού καλίου η με 0,7 μονάδες καλίου, σε αρδευόμενες καλλιέργειες με τη μορφή νιτρικού και θειϊκού καλίου.

– Σε εξαιρετικές περιπτώσεις τροφοπενίας Βορίου χρησιμοποιούνται μικρές ποσότητες βόρακα.

4. Η άρδευση γίνεται 3 μέχρι 5 φορές από Ιούλιο έως Σεπτέμβριο με κατάκλυση ή στάγδην.

5. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δένδρο όταν ο καρπός είναι πράσινος ή στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης του όταν είναι μαύρος.

6. Το μέσο βάρος του καρπού για παραγωγή ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ» ανέρχεται σε 7 γραμμάρια, η δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 6 προς 1.

7. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

8. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 25 κιλών.

9. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

10. Η εκπίκριση γίνεται είτε με τον παραδοσιακό τρόπο για τις μαύρες ελιές σε δεξαμενές με διάλυμα χλωριούχου νατρίου, είτε με την Ισπανική μέθοδο για τις πράσινες ελιές με προσθήκη διαλύματος καυστικής σόδας στις δεξαμενές μετά από καλό πλύσιμο με νερό και την μετέπειτα τοποθέτησή τους σε άλμη.

Η συντήρηση του ελαιοκάρπου μέχρι τη στιγμή της καταναλωσής του, γίνεται με παραμονή σε διάλυμα άλμης 7-9% και υποβοηθείται από την οξύτητα που αναπτύσσεται από την παραγωγή οργανικών οξέων λόγω της αναερόβιας γαλακτικής ζύμωσης που συντελείται με το ερμητικό κλείσιμο των δεξαμενών.

11. Οι ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ» Π.Ο.Π., ως τελικό προϊόν μπορεί να συσκευάζονται σε γυάλινα και πλαστικά δοχεία των 1 και 2 κιλών και σε πλαστικά των 3, 5 και 13 κιλών.

Το τελικό προϊόν έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα μεγάλη αντοχή στη συντήρηση και χρώμα μαύρο μέχρι μελανοιώδες οι «μαύρες» ελιές και πράσινο μέχρι αχυροκίτρινο για τις «πράσινες» ελιές.

12. Οι εμπορικοί τύποι του τελικού προϊόντος σύμφωνα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου που μπορεί να χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του προϊόντος είναι οι εξής:

Εμπορική ονομασία	Αριθμός καρπών ανά κιλό
SUPER MAMMOUTH	91-100
MAMMOUTH	101-110
SUPER COLOSSAL	111-120
COLOSSAL	121-140
GIANTS	141-160
EXTRA JUMBO	161-180
JUMBO	181-200
EXTRA LARGE	201-230
LARGE	231-260
SUPERIOR	261-290
BRILLIANTS	291-320
FINE	321-350
BULLETS	351-380

13. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 & 7 σημείο στ', του Π.Δ. 81/1993 για την «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΘΕ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/1993 για θέματα που δε ρυθμίζονται μετην παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317744 (3)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «Απιδιά Λακωνίας».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης γεωργικών ελαιολάδων» (Α'27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 281/23.12.93 του Αγροτικού Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Απιδέας Λακωνίας, περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «Απιδιά Λακωνίας», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Απιδιά Λακωνίας» ΠΟΠ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς «Κορωνέικη» και «Μυρτολιά», καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια της Κοινότητας Απιδιάς του Νομού Λακωνίας, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Απιδιά Λακωνίας» ΠΟΠ πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με χτένια καθώς και τη χρήση ελιοδικτύων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες.

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δε δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «Απιδιά Λακωνίας» ΟΠΟ εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Απιδιά Λακωνίας» ΠΟΠ έχουν χρώμα κιτρινοπράσινο και γεύση ελαφρώς πικρίζουσα.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Απιδιά Λακωνίας» ΠΟΠ πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Απιδιά Λακωνίας» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Απιδιά Λακωνίας» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΑΔ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «Απιδιά Λακωνίας» ΠΟΠ έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δε ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317743 (4)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «Άγιοι Ανάργυροι Λακωνίας».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης γεωργικών ελαιολάδων» (Α'27/93).

2. Την από 24.12.93 αίτηση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Αγίων Αναργύρων Λακωνίας, περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «Άγιοι Ανάργυροι Λακωνίας», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Άγιοι Ανάργυροι Λακωνίας» ΠΟΠ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς «Κουτσουρελιά» και «Αθηνολιά», καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια της Κοινότητας Αγίων Αναργύρων του Νομού Λακωνίας, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Άγιοι Ανάργυροι Λακωνίας» ΠΟΠ πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με τα χέρια ή με κτένια καθώς και τη χρήση ελαιοδικτύων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνε-

ται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες.

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δε δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «Άγιοι Ανάργυροι Λακωνίας» ΠΟΠ εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Άγιοι Ανάργυροι Λακωνίας» ΠΟΠ έχουν χρώμα κιτρινοπράσινο χρυσίζον και ελαφρά πικρή γεύση.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Άγιοι Ανάργυροι Λακωνίας» ΠΟΠ πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Άγιοι Ανάργυροι Λακωνίας» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Άγιοι Ανάργυροι Λακωνίας» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΑΓ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «Άγιοι Ανάργυροι Λακωνίας» ΠΟΠ έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δε ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317742 (5)

Αναγνώριση της Π.Ο.Π. βρώσιμης ελιάς «ΧΟΝΔΡΟΛΙΑ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β) Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις και όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (Α/36/93).

2. Την αριθμ. 87/29.11.93 αίτηση της ΕΑΣ Ν. Θεσπρωτίας περί αναγνωρίσεως της προστατευόμενης ονομασίας πρόελευσης «Χονδρολιά Παραμυθιάς, βρώσιμη ελιά.

3. Την αριθ. 184/27.10.93 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας, για τη μεταβίβαση αρμοδιοτήτων, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη ελιά «Χονδρολιά Παραμυθιάς Π.Ο.Π. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιτραπέζια ελιά ποικιλίας «κονσερβολιά» που καλλιεργείται στις κοινότητες Γλυκή, Χόϊκας, Γαρδίκι, Ζερβοχώρι, Χρυσαυγής, Καρνώτιο και Δήμο Παραμυθιάς, του Ν. Θεσπρωτίας.

2. Τα καιρικά φαινόμενα που επικρατούν στις παραπάνω περιοχές που καλλιεργείται η «ΧΟΝΔΡΟΛΙΑ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑΣ» δημιουργούν ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια.

Τα εδάφη αυτών των περιοχών είναι αργιλώδη έως πετρώδη και ελαφρώς επικλινή.

4) Η λίπανση των δένδρων γίνεται ως εξής:

- μέχρι μία μονάδα αζώτου ανά δένδρο και κατ' έτος, κυρίως υπό την μορφή ασβεστούχου νιτρικής αμμωνίας.

- μέχρι 0,5 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο και ανά διετία με την μορφή υπερφωσφορικού μέχρι μία (1) μονάδα καλίου ανά δένδρο και διετία υπό τη μορφη θειϊκού καλίου.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις και εφόσον απαιτείται μπορεί να γίνεται λίπανση σε μικρές ποσότητες μαγνησίου και βορίου με την μορφή βόρακα.

5) Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δένδρο στο στάδιο της ωρίμανσής του, όταν το χρώμα του καρπού είναι μαύρο.

6) Το μέσο βάρος των καρπών για παραγωγή ελαιών «περιοχής Παραμυθιάς» ΠΟΠ ανέρχεται σε 10 gr η δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 7,5 έως 10 προς 1.

7) Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους.

8) Η μεταφορά του καρπού γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητος μέχρι 30 kg.

9) Ο ελαιόκαρπος δεν έχει προσβολές από δάκο δεν εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και δεν περιέχει ξένες ύλες.

10) Η εκπίκρυνση του ελαιοκάρπου γίνεται με εμβάπτιση του σε υδατικό διάλυμα φυσικού άλατος (χλωριούχου νατρίου) με περιεκτικότητα από 5% έως 8% σε χλωριούχο νάτριο.

11) Η ωρίμανση διαρκεί δύο μήνες περίπου και έπειτα αφού το προϊόν χαραχθεί και τοποθετηθεί σε καθαρό νερό 24 ώρες περίπου παρασκευάζεται νέα άλμη σε ποσοστά από 6 έως 8% ανάλογα με το είδος της συσκευασίας του τελικού προϊόντος στην οποία τοποθετείται ο ελαιόκαρπος και το δοχείο συμπληρώνεται μέχρι το χείλος του με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θεσπρωτίας.

12) Οι ελιές «Χονδροελιά περιοχής Παραμυθιάς» ΠΟΠ ως τελικού προϊόντος μπορεί να είναι χαραγμένες ή όχι συσκευάζονται ως κάτωθι:

- Είδη συσκευασίας α) Λευκοσίδηρα ή γυάλινα δοχεία μέχρι 13 κιλών

β) Συνθετικά δοχεία - προδιαγραφών ΕΟΚ στρογγυλά με βιδωτό πώμα 3,5 κιλών μέχρι 13 κιλών.

13) Το τελικό προϊόν έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα μαλακή, εύκολα αποσπώμενη του πυρήνα και χρώμα μαύρο.

14) Ο Λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 §7 σημείο 66τ του Π.Δ. 81/93 για την «ΧΟΝΔΡΟΛΙΑ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής ΠΑ-αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

15) Επί της «ΧΟΝΔΡΟΛΙΑΣ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317741 (6)

Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Π.Ο.Π. για την βρώσιμη ελιά Θεσπρωτίας «ΜΠΟΛΙΑΝΑ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

2. Την αριθμ. 86/29.11.93 αίτηση της ΕΑΣ Θεσπρωτίας (ΣΥΝΠΕ) περί αναγνωρίσεως της Π.Ο.Π. «ΜΠΟΛΙΑΝΑ» βρώσιμη ελιά Θεσπρωτίας.

3. Την αριθ. 184/27.10.93 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας, για τη μεταβίβαση αρμοδιοτήτων, αποφασίζουμε:

Η ένδειξη της βρώσιμης ελιάς «ΜΠΟΛΙΑΝΑ» Π.Ο.Π. Ν. Θεσπρωτίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιτραπέζια, ελιά ποικιλίας «κονσερβολιά που καλλιεργείται στις κοινότητες Κοκκινιάς, Γολάς, Πλακωτής, πέντε εκκλησιών, Καλλιθέα, Παλαιοκκλησίου, Παλαιοχωρίου, Πετροβίτσας, όλες του Ν. Θεσπρωτίας.

3. Η λίπανση των δένδρων γίνεται ως εξής:

- μέχρι μία (1) μονάδα αζώτου ανά δένδρο και κατ' έτος, κυρίως υπό την μορφή ασβεστούχου νιτρικής αμμωνίας.
- μέχρι 0,5 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο και ανά διετία με τη μορφή υπερφωσφορικού μέχρι μία (1) μονάδα καλίου ανά δένδρο και διετία με τη μορφή θειϊκού καλίου.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις και εφόσον απαιτείται μπορεί να γίνεται λίπανση σε μικρές ποσότητες μαγνησίου και βορίου με την μορφή βόρακα.

Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δένδρο στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης του, όταν το χρώμα του καρπού είναι μαύρο ή πράσινο.

Το μέσο βάρος των καρπών για παραγωγή ελαιών «ΜΠΟΛΙΑΝΑ» ΠΟΠ ανέρχεται σε 10 gr η δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 8 έως 10 προς 1.

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους.

Η μεταφορά του καρπού γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 30 kg.

Ο ελαιόκαρπος δεν έχει προσβολές από δάκο δεν εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και δεν περιέχει ξένες ύλες.

Η εκπίκρυση του ελαιοκάρπου γίνεται με εμβάπτιση του σε υδατικό διάλυμα φυσικό άλατος (χλωριούχου νατρίου) με περιεκτικότητα από 5% έως 8% σε χλωριούχο νάτριο.

Η ωρίμανση διαρκεί δύο μήνες περίπου και έπειτα αφού το προϊόν χαραχθεί και τοποθετηθεί σε καθαρό νερό 24 ώρες περίπου παρασκευάζεται νέα άλμη σε ποσοστά από 6 έως 8% ανάλογα με το είδος της συσκευασίας του τελικού προϊόντος στην οποία τοποθετείται ο ελαιόκαρπος και το δοχείο συμπληρώνεται μέχρι το χείλος του με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θεσπρωτίας.

Οι ελιές «ΜΠΟΛΙΑΝΑΣ» Π.Ο.Π. ως τελικού προϊόντος μπορεί να είναι χαραγμένες ή ΟΧΙ· συσκευάζονται α) Λευκοσιδηρά ή γυάλινα δοχεία μέχρι 1 κιλού.

β) Συνθετικά δοχεία προδιαγραφών Ε.Ο.Κ. - στρογγυλά με βιδωτό πώμα 3,5 κιλών μέχρι 13 κιλών.

Το τελικό προϊόν έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα μαλακή, εύκολα αποσπώμενη του πυρήνα και χρώμα μαύρο ή πράσινο.

- Ο Λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 §7 σημείο 66τ του Π.Δ. 81/93 για την «ΜΠΟΛΙΑΝΑ» Ν. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής ΜΠ-αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

Επί της Π.Ο.Π. «ΜΠΟΛΙΑΝΑ» Ν. Θεσπρωτίας έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317740 (7)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ»

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

2. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Του Π.Δ. 81/93 Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 Τεύχος Α') «περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδος και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστα-

σία των ενδείξεων προελεύσεως ονομασιών καταγωγής και χαρακτηριστικών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας- και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β, σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

4. Την υπ' αριθ. 1418/7.1.94 αίτηση της Ενωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Αταλάντης, περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης - Π.Ο.Π. - μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας «Κονσερβολιά που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των Δήμων: Αταλάντης, Καμμένων Βούρλων, Ελάτειας και των Κοινοτήτων: Αγίου Κων/νου, Αρκίτσας, Αγνάντης, Εξάρχου, Ζελίου, Καλαποδίου, Κόλαλα, Κυπαρισσίου, Λάρυμνας, Λιβανάτων, Μαλεσσίνας, Μαρτίνου, Μέγα Πλατάνου, Προσκυνάς, Σφάκας και Τραγάνας.

Της Επαρχίας Λοκρίδας του Νομού Φθιώτιδας, και εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

2. Η «ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΪΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ Π.Ο.Π. καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Φθιώτιδας που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι και σε εδάφη «ερυθρά» πηλοαμμώδη.

3. Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

- μέχρι 1 μονάδα αζώτου ανά δένδρο κατ' έτος κυρίως υπό μορφή θειϊκής αμμωνίας.
- μέχρι 0,5 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο και ανά διετία με τη μορφή υπερφωσφορικού.
- Μέχρι 1 μονάδα καλίου σε ξηρικά εδάφη ανά δένδρο και διετία με τη μορφή θειϊκού καλίου.
- Σε εξαιρετικές περιπτώσεις τροφοπενίας βορίου χρησιμοποιούνται μικρές ποσότητες βόρακα.

4. Η άρδευση γίνεται 3 μέχρι 5 φορές από Ιούλιο έως Σεπτέμβριο με κατάκλυση ή στάγδην.

5. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δένδρο όταν ο καρπός είναι πράσινος ή στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του όταν είναι μαύρος.

6. Το μέσο βάρος του καρπού για παραγωγή ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ» ανέρχεται σε 7 γραμμάρια, η δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 6 προς 1.

7. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

8. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 25 κιλών.

9. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

10. Η εκπίκρυση γίνεται είτε με τον παραδοσιακό τρόπο για τις μαύρες ελιές σε δεξαμενές με διάλυμα χλωριούχου νατρίου, είτε με την ισπανική μέθοδο για τις πράσινες ελιές με προσθήκη διαλύματος καυστικής σόδας στις δεξαμενές μετά από καλό πλύσιμο με νερό και την μετέπειτα τοποθέτησή τους σε άλμη.

Η συντήρηση του ελαιοκάρπου μέχρι την στιγμή της κατανάλωσής του, γίνεται με παραμονή σε διάλυμα άλμης 7-9% και υποβοηθείται από την οξύτητα που αναπτύσσεται από την παραγωγή οργανικών οξέων λόγω της αναερόβιας γαλακτικής ζύμωσης που συντελείται με το ερμητικό κλείσιμο των δεξαμενών.

11. Οι ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ» Π.Ο.Π., ως τελικό προϊόν μπορεί να συσκευάζονται σε γυάλινα και πλαστικά δοχεία των 1 και 2 κιλών και σε πλαστικά των 3,5 και 13 κιλών.

Το τελικό προϊόν έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα μεγάλη αντοχή στη συντήρηση και χρώμα μαύρο μέχρι μελανοιώδες οι «μαύρες» ελιές και πράσινο μέχρι αχνοκίτρινο για τις «πράσινες» ελιές.

12. Οι εμπορικοί τύποι του τελικού προϊόντος σύμφωνα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου που μπορεί να χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του προϊόντος είναι οι εξής:

Εμπορική Ονομασία	Αριθμός καρπών ανά κιλό
SUPER MAMOUTH	91-100
MAMOUTH	101-110
SUPER COLOSSAL	111-120
COLOSSAL	121-140
GIANTS	141-160
EXTRA JUMBO	161-180
JUMBO	181-200
EXTRA LARGE	201-230
LARGE	231-260
SUPERIOR	261-290
BRILLIANTS	291-320
FINE	321-350
BULLETS	351-380

13. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 §7 σημείο στ του Π.Δ. 81/93 για την «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΑΤ -αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

14. Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317739 (8)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «Φάρις Λακωνίας».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 16.12.93 αίτηση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Παλαιοπαναγιάς περί αναγνώρισης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Ελαιολάδου «Φάρις Λακωνίας», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Φάρις Λακωνίας» ΠΟΠ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς «Αθηνολιά» «Κουτσουρελιά» και «Κορωνέϊκη», καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων Παλαιοπαναγιάς και Τραπεζαντής εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Φάρις Λακωνίας» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με τα χέρια ή με χτένια καθώς και τη χρήση ελαιοδικτύων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «Φάρις Λακωνίας» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φάρις Λακωνίας» Π.Ο.Π. έχει χρώμα κιτρινοπράσινο χρυσίζον και ελαφρά πικρίζουσα γεύση.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Φάρις Λακωνίας» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Φάρις Λακωνίας» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Φάρις Λακωνίας» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΦΡ – αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «Φάρις Λακωνίας» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317738 (9)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «Κροκεές Λακωνίας».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 1087/9.12.93 του Αγροτικού Συνεταιρισμού Κροκεών περί αναγνώρισης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Ελαιολάδου «Κροκεές Λακωνίας», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Κροκεές Λακωνίας» ΠΟΠ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς «Μυρτολιά» και «Αθηνολιά», καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια της Κοινότητας Κροκεών του Ν. Λακωνίας εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κροκεές Λακωνίας» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με μάδημα της ελιάς (χτένες) σε πλαστικά ελαιόπανα αφού προηγουμέ-

νως το δένδρο έχει κλαδευτεί. Από τους κομμένους κλάδους ο ελαιόκαρπος αφαιρείται με ελαιοσυλεκτικά εδάφους ή με ραβδισμό.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «Κροκεές Λακωνίας» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κροκεές Λακωνίας» Π.Ο.Π. έχει χρώμα έντονο χρυσαφί και άρωμα ώριμου φρούτου ελιάς.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Κροκεές Λακωνίας» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κροκεές Λακωνίας» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Κροκεές Λακωνίας» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΚΡ – αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «Κροκεές Λακωνίας» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317737 (10)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «Γκοριτσά Λακωνίας».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 23.12.93 αίτηση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Γκορίτσας Λακωνίας περί Αναγνώρισης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Ελαιολάδου «Γκοριτσά Λακωνίας», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Γκοριτσά Λακωνίας» ΠΟΠ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς «Κουτσουρελιά» και «Αθηνολιά», καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια της Κοινότητας Γκοριτσάς εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Γκοριτσά Λακωνίας» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με τα χέρια ή με κτένια καθώς και τη χρήση ελαιοδικτύων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «Γκοριτσάς Λακωνίας» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Γκοριτσά Λακω-

νίας» Π.Ο.Π. έχει χρώμα έντονο κιτρινοπράσινο χρυσίζον και ελαφρά πικρίζουσα γεύση.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Γκοριτσά Λακωνίας» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κροκεές Λακωνίας» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Γκοριτσά Λακωνίας» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΓΚ – αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «Γκοριτσά Λακωνίας» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313062 (11)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π. Δ/τος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π. Δ/τος 291/93 (ΦΕΚ Α 130).

2. Την απόφαση 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 12.8.1993 αίτηση του «ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ Ν. ΧΑΝΙΩΝ» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Χανίων της νήσου Κρήτης από γάλα γίδινο ή πρόβειο ή μίγμα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» . (PICHTOGALO CHANION) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίες, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεινικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» PICHTOGALO CHANION)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) χρησιμοποιείται γάλα το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 18° – 25° C εντός δύο ωρών περίπου. Μετά την ολοκλήρωση της πήξης το τυρόπηγμα παραμένει για οξύνιση επί 24 ώρες περίπου. Στη συνέχεια, χωρίς διαίρεση, μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκκους ή τυρόπανα για στράγγιση. Στο στραγγισμένο τηρόπηγμα προστίθεται αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) 1% περίπου και το προϊόν είναι έτοιμο για κατανάλωση.

3. Η παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) γίνεται σε εγκαταστάσεις που

βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 1 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

Μέγιστη υγρασία: 65% κατά βάρος

- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 50% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής.

Επιδερμίδα: δεν έχει.

Μάζα τυριού:

- Υφή: αλοιφώδης

- Χρώμα: λευκό έως υπόλευκο

- Οπές: δεν έχει.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: είναι μαλακό επιτραπέζιο τυρί, αλοιφώδους υφής, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα.

Το τυρί διατίθεται εντός λευκοσιδηρών δοχείων ή άλλων μέσων συσκευασίας από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΠΗΧ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΠΗΧ - 1113-20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313060 (12)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π. Δ/τος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π. Δ/τος 291/93 (ΦΕΚ Α 130).

2. Την απόφαση 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 5.1.1994 αίτηση της εταιρείας ΚΟΥΡΕΛΛΑΣ Α.Ε. «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Γρεβενών και στην επαρχία Βοΐου Νομού Κοζάνης, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της παραγράφου 1 του παρόντος.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους

πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

δ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίες, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεινικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση, καθώς και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» ANEVATO

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) τοποθετείται σε χώρο με θερμοκρασία 18° – 22° μέχρις ότου αποκτήσει οξύτητα 35° D περίπου. Στη συνέχεια τοποετείται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 2° - 4° C, όπου παραμένει για 24 ώρες. Κατόπιν θερμαίνεται στους 12° – 14° C και προστίθεται σ' αυτό ποσότητα πυτιάς επαρκής να προκαλέσει την πήξη σε 12 περίπου ώρες. Ακολουθεί διαίρεση παραμονή του τυροπήγματος στον τυρολέβητα για 12 περίπου ώρες, στράγγιση, ξηρό επιφανειακό αλάτισμα και ωρίμανση του τυριού για δύο τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 1 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO)»

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) (ποιοτικά, οργανολαπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

Μέγιστη υγρασία: 60% κατά βάρος

- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 45% κατά βάρος.

Τύπος τυριού: μαλακό τυρί, κοκκώδους υφής.

Βάρη: διάφορα.

Μάζα τυριού: μαλακή.

- Υφή: κοκκώδης.

- Χρώμα: λευκό.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: μαλακό τυρί με υπόξινη ευχάριστη γεύση και άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΑΝΕΒ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΑΝΕΒ – 1113–20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΑΝΕΒΑΤΟ» (ANEVATO) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ